







INFORMACIÓN SOBRE **ALIMENTOS**

De la Administración de Medicamentos y Alimentos de los EE. UU.

La FDA Regula la Seguridad de las bebidas del Agua Envasada

Incluidas las bebidas del Agua Saborizada y el Agua con Nutrientes Agregados

> La Administración de Drogas y Alimentos (FDA) y la Agencia de Protección Medioambiental (EPA) son las responsables de controlar la seguridad del agua potable. La EPA regula el agua potable de la red pública (agua corriente), mientras que la FDA regula el agua potable envasada.



Los estadounidenses gustan del agua envasada. Según la Asociación Internacional de la Industria de Agua Embotellada, en 2005 el agua en botella era la segunda bebida más popular en los EE. UU., con un consumo de más de 7,5 millones de galones entre los estadounidenses, es decir, un promedio de 26 galones por persona. En la actualidad, solamente las bebidas carbonatadas sin alcohol se venden más que el agua embotellada.



La FDA ha establecido Prácticas Corrientes de Buena Fabricación (CGMP, por sus siglas en inglés) específicamente para el agua envasada. Dichas prácticas exigen que los productores de agua en botellas:

- Procesen, envasen, mantengan y transporten el agua en condiciones sanitarias;
- Protejan las fuentes de obtención de agua contra bacterias, productos químicos y otros agentes contaminantes;
- Cumplan procesos de control de calidad para garantizar la seguridad bacteriológica y química del agua;
- Tomen muestras y sometan a pruebas tanto el agua en sus fuentes de obtención como el producto final, para detectar contaminantes.

La FDA vigila e inspecciona las plantas de procesamiento de agua envasada y los productos finales, siguiendo su programa de seguridad alimentaria. Cuando la FDA hace una inspección a las plantas, la agencia verifica que el agua producida en la planta y también el abastecimiento de agua para operaciones se obtengan de una fuente aprobada;

controla los procedimientos de limpieza y desinfección; vigila las operaciones de envase; y determina si las empresas analizan el agua en sus fuentes de obtención y el agua como producto final para detectar agentes contaminantes.



Seguridad ■ Salud ■ Ciencia ■ Nutrición junio de 2009

Definición de "Agua Envasada"

De conforme con las reglas de etiquetado exigidas por la FDA, en la definición de agua envasada se incluyen los productos con las siguientes etiquetas:

- Agua embotellada
- · Agua para beber
- · Agua artesiana
- Agua mineral
- · Agua con gas embotellada
- Agua de manantial
- Agua purificada
 - destilada
 - sin minerales
 - sin iones
 - por ósmosis inversa

El agua con efervescencia agregada, la soda (o agua mineral con gas), el agua tónica y el agua "seltzer", siempre han sido reguladas por la FDA como bebidas sin alcohol.

Bebidas de Agua Saborizada y Agua con Nutrientes Agregados

En tiendas y en menús de restaurantes han comenzado a aparecer nuevos tipos de bebidas de aguas saborizadas y/o con nutrientes agregados. En algunos casos se trata simplemente de agua con saborizantes; en otros, el agua puede contener además nutrientes tales como vitaminas, electrolitos

como sodio y potasio, y aminoácidos. Los ingredientes de estas bebidas de aguas saborizadas y con nutrientes agregados deben cumplir los requisitos para el agua embotellada, si el término "agua" aparece en la etiqueta; por ejemplo, en un producto que se llame Bebida de agua de manantial con sabor a bayas. Además, los saborizantes y nutrientes agregados de estas bebidas deben cumplir todos los requisitos correspondientes de la FDA sobre seguridad y estar

Información Nutricional	
roximad	lamente 2
Por porción	Por botella
15	30
% Valor	Diario**
0%	0%
3%	5%
1%	2%
15%	30%
15%	30%
15%	30%
15%	30%
	Por porción 15 % Valor 0% 3% 1% 15% 15%

Información Nutricional

No una fuente significante de calorias derivadas de grasas, grasas saturadas, grasas trans, colesterol, fibra dietética, vitamina A, vitamina C, calcio, y hierro.

- Cantidad por porción
- ** Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías.

Todos pueden manejar la comida de manera segura si siguen estos cuatro pasos simples:

de la etiqueta.

identificados en la lista de ingredientes





Seguridad

Salud

Ciencia

Nutrición

junio de 2009